Sancerre Blanc "Le Rochoy" Bio, Terroir Silex, Domaine Laporte



Le Rochoy is een uniek heuvelterroir dat al meer dan 10 jaar biologisch wordt geteeld. Het ligt op een voormalige kalksteengroeve. De vuursteen die de Gallo-Romeinen op het oppervlak hebben achtergelaten, accumuleert overdag warmte en geeft die 's nachts af, waardoor de druiven beter kunnen rijpen en de wijn zijn minerale karakter krijgt.

Oorsprong: De wijngaard van Rochoy ligt op unieke vuursteenbodem, die de wijn zijn minerale spanning geeft. Het continentale klimaat van de Loire zorgt voor natuurlijke frisheid.

Druiven: 100% sauvignon

Vinificatie: Zachte persing, fermentatie in roestvrijstalen tanks bij lage temperatuur. Rijping op fijne droesem gedurende 5 maanden voor volume zonder verlies van frisheid.

Degustatie: In de neus komen witte bloemen en rijp fruit met gele vleesspitten tot uiting, met een hint van gekonfijte vruchten. De mineraliteit van de vuursteen komt goed tot uiting in de mond, met een vleugje rokerigheid. Het geheel is fris en rijkelijk.

Bewaarpotentieel: 4 tot 7 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij oesters, ceviche of verse geitenkaas. Ook heerlijk bij vegetarische gerechten met verse kruiden.

- Kaviaar
- Geroosterde kabeljauw met botersaus
- In de oven gebakken tarbot
- ...